



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی - درمانی قزوین
معاونت پژوهشی دانشکده بهداشت
کمیته تحقیقات دانشجویی

عنوان

بررسی وضعیت بهداشت محیط نانواپیها و میزان مصرف نمک در نان های مصرفی شهر خدابنده در
سال ۱۳۹۶

استاد راهنما

دکتر رزاق محمودی

مجریان

حاتم ابراهیمی

نسیم بیگلری خوش مرام

سال ۹۷

چکیده

زمینه: نان یکی از مهم ترین فرآورده حاصل از گندم می باشد و روزانه بخش اعظمی از انرژی، املاح معدنی و ویتامینهای مورد نیاز انسان را تامین میکند. درصد نمک اضافی، صدمات جبران ناپذیری را بخصوص برای بیماران کلیوی و مبتلا به فشار خون بالا به همراه دارد.

هدف: در این مطالعه میزان نمک در نان های مصرفی و وضعیت بهداشت محیط نانوا ییها در شهرستان خدابنده مشخص گردید.

مواد و روش ها: برای انجام این مطالعه ی توصیفی- تحلیلی جهت سنجش میزان نمک، ۲۱۶ نمونه نان سنگک ، بربری و لواش طبق استاندارد ملی ایران شماره (۲۰۸۷) ، انتخاب شد. از هر نانوا یی در هر فصل، یک نمونه گرفته شد. سپس با استفاده از دستگاه شوری سنج دیجیتال DMT-20 میزان نمک انواع نان در هر بازرسی برحسب درصد اندازه گیری شد. برای بررسی وضعیت بهداشت محیط نانوا یی ها براساس چک لیست بازرسی بهداشتی از نانوا یی سنتی کدفرم ۱۱۱/۹۲۰۳۱۸ از تمام نانوا یی های شهر خدابنده به صورت فصلی بازدید و چک لیست ها تکمیل شد.

یافته ها: ۲۳/۶۱ درصد از نمونه ها نمک بالاتر از حد استاندارد (بالاتر از یک درصد) داشتند. بین میزان نمک بالا و نان های مختلف اختلاف آماری معنی دار مشاهده شد ($p < 0.05$) اما میزان نمک بالا در نان ها با فصول مختلف اختلاف معنی دار نداشت. از نظر وضعیت بهداشت محیط نانوا یی ها ، در مجموع ۴۲/۵۹ درصد وضعیت ضعیف ، ۳ / ۰۳ درصد وضعیت متوسط و درصد ۲۰/۳۷ درصد از وضعیت خوب برخوردار بودند.

نتیجه گیری: استفاده از نمک در همه ی نان ها بخصوص نان بربری نیاز به نظارت بیشتری دارد. شرایط بهداشتی نانوا یی ها به خصوص از نظر بهداشت فردی نا مناسب بوده و نیازمند آموزش و نظارت بیشتر از طرف مسئولان بهداشت محیط می باشد. آموزش به نانوا یان و مردم از طریق رسانه های جمعی و دستگاه های ذیربط توصیه می شود.

کلید واژه ها: نمک نان ، بهداشت محیط ، شهر خدابنده